

# Eksklusiivne Peakoka Õhtusöök

2. JUULI 19.00

*Champagne Drappier Brut Nature Zero Dosage*

Amuse bouche

---

Spargel & Mottra kaaviar

hernekreem/sibulavaht

*Champagne Drappier Clarevallis*

---

Küpsetatud Gillardeau auster

lagritsajogurt/soolakurk

*Champagne Drappier Carte d'Or*

---

Langustiinid

rabarber/bimi/selleri mitu nägu

*Champagne Drappier Carte d'Or Methuselah*

---

Suitsuangerjas ja kammkarp

põletatud värske kartul/mädarõika tarretis/kurgirohi

*Champagne Drappier Carte d'Or Methuselah*

---

Maitsevärskendaja

Šampanja sorbee

---

Pardi foie gras

naeris/sidrun/sibula consommè

*Champagne Drappier Cuvée Charles de Gaulle*

---

Green Egg's grillitud hirvesisefilee veise luuüdiga  
roheline sibula-kartulipüree/metsaseened/punase veini kaste

*Champagne Drappier Grande Sendrée Rosé 2010*

---

Maitsevärskendaja

Kolotsi talu kuninganna Merle juustu jäätis

---

Kolotsi talu valgehallitusjuustuvaht  
vanilje röstsai  
*Champagne Drappier Carte d'Or Demi-Sec*

---

Pruunistatud või jäätis  
Tomatimoos  
*Champagne Drappier Ratafia de Champagne*

---

„Kullakang“  
Valrhona/metsmaasikad  
*Champagne Drappier Ratafia de Champagne*

---

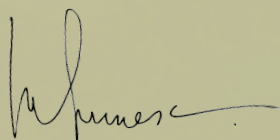
Petite fours  
makroonid

---

**Peakokk Marko Lumera**  
**Sommeljee Kristel Voltenberg**



**Peakokk Marko Lumera on loonud  
ainulaadse 9-käigulise maitserännaku**



**Õhtusööki saadavad butiikse  
Champagne Drappier maja šampanjad**

CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**  
DOMAINE FAMILIAL DE DRAPPIER  
REIMS - FRANCE

**Õhtusöögi hind koos šampanjaga 249 €**

Laua broneerimine [sales@hedonspa.com](mailto:sales@hedonspa.com) või +372 44 99 021

*Raimond*  
RESTORAN

  
**HEDON**  
SPA & HOTEL

  
MULLIGALERII  
THE BUBBLE GALLERY

POHJANHEIMO